- Galletas linzer -

INGREDIENTES

360 g de harina

130 g de almendras molidas

1 pizca de sal

340 g de mantequilla a temperatura ambiente

180 g de azúcar

2 yemas de huevo

2 cditas. de Extracto Natural de Vainilla Molina

Mermelada de fresa

Azúcar Glass Postrelicioso para decorar

PROCEDIMIENTO

1. Mezcla en un bowl la harina, la pizca de sal y las almendras molidas.

2. Acrema en la batidora la mantequilla con el azúcar hasta que esponje y blanquee.

3. Agrega las yemas de huevo y mezcla.

4. Añade las 2 cditas. de Extracto Natural de Vainilla Molina.

5. Combina los ingredientes secos con la mezcla de mantequilla e integra.

6. Envuelve la masa en papel film y refrigera durante 1 hora.

7. Corta un pedazo de la masa y aplana con un rodillo hasta tener un grosor de mínimo 4 mm.

8. Utiliza un cortador circular de 6 mm para hacer las galletas. Asegúrate de cortar algunas galletas por el centro de la mitad.

9. Hornea por tandas a 180° C de 10 a 11 minutos.

10. Cuando las galletas estén frías, espolvorea Azúcar Glass Postrelicioso sobre las galletas perforadas por el centro.

11. Coloca una cucharadita de mermelada en la galleta base (no perforada) y pon encima la galleta espolvoreada.